06/2009

Mod:CCU/30A

Production code: THERMOCREAM 30 AIR

Gentile Cliente,

ci congratuliamo con Lei per avere scelto un prodotto di qualità che sicuramente risponderà alle Sue aspettative.

RingraziandoLa per la preferenza accordataci, La invitiamo cortesemente a prendere attenta visione di questo manuale di istruzioni prima di utilizzare il Suo nuovo apparecchio.

SOMMARIO

1 TRASPORTARE E DISIMBALLARE 3

1.1 Trasportare l'apparecchio imballato 3
1.2 Disimballare 3

2 CONSIGLI IMPORTANTI E PRECAUZIONI PER LA SICUREZZA 4

2.1 Documentazione Tecnica 4
2.2 Prevenzione degli infortuni 4
2.3 Prevenzione dei danni materiali 5
2.4 Consigli utili 5

3 DISPOSITIVI PER LA SICUREZZA 6

3.1 Griglia del portello di estrazione 6
3.2 Sensore magnetico del coperchio 6
3.3 Feritoie del coperchio 7

4 PARTI PRINCIPALI DELL'APPARECCHIO 7

5 DATI TECNICI 8

5.1 Targhetta dati tecnici e marcatura CE 8
5.2 Livello di pressione acustica 8

6 INSTALLAZIONE 8

6.1 Collocazione dell'apparecchio 8
6.2 Allestimento dell'apparecchio 9
6.3 Collegamento alla rete elettrica 9
6.4 Collegamento alla rete idrica (macchine con condensazione ad acqua) 10
6.5 Controllo del senso di rotazione 11

7 USO DELL'APPARECCHIO 12

7.1 Comandi ed indicatori 12

8 IMPOSTAZIONI PROGRAMMI 13

8.1 Selezione lingua e Legenda simboli 13
8.2 Regolazione LCD 13
8.3 Dati generalil - extra 14
8.4 Parametri di lavoro 15
8.5 Struttura programma 17
8.6 Livello di riempimento 18
8.7 Dati programma - extra 18
8.8 Programmi dal 1 al 14 (preimpostati) 18
8.9 Memorizzazione programmi liberi (dal 15 al 24) 20

9 PRODUZIONE 21

10 LAVAGGIO E SANITIZZAZIONE 22

10.1 Risciacquo semplice - prelavaggio 22
10.2 Smontaggio delle parti 23
10.3 Lavaggio 23
10.4 Rimontaggio delle parti 24
10.5 Sanitizzazione 24

11 MANUTENZIONE 25

11.1 Manutenzione ordinaria (utilizzatore) 25
11.2 Controllo dei dispositivi per la sicurezza 26
11.3 Manutenzione annuale 26

12 PERIODI DI INATTIVITÀ 26

13 MALFUNZIONAMENTI 27

ATTENZIONE:

PERICOLO GENERICO O MECCANICO

TENSIONE ELETTRICA PERICOLOSA

TEMPERATURA PERICOLOSA

Il testo in maiuscolo, evidenziato da uno dei simboli sopra riportati, contiene avvertenze che, se non seguite, potrebbero causare pericolo alle persone.

Il testo in minuscolo, evidenziato da questo simbolo, contiene avvertenze che, se non seguite, potrebbero creare danni o malfunzionamenti all'apparecchio, oppure fare decadere la qualità del prodotto.

1 TRASPORTARE E DISIMBALLARE

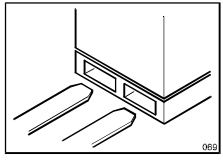
Per il buon funzionamento dell'apparecchio È MOLTO IMPORTANTE mantenerlo SEMPRE in POSIZIONE VERTICALE, sia durante il trasporto che durante l'installazione e l'uso. Rispettare le indicazioni poste sull'imballo.

Nota: si consiglia di far effettuare le operazioni di trasporto, disimballaggio ed installazione dal Servizio Assistenza o da tecnici abilitati e dotati d'idonei mezzi di trasporto ed attrezzature.

PER SOLLEVARE L'APPARECCHIO UTILIZZARE SEMPRE UN DISPOSITIVO DI SOLLEVAMENTO DI PORTATA ADEGUATA. PUÒ ESSERE PERICOLOSO O DANNOSO PER LA SALUTE TENTARE DI SOLLEVARE MANUALMENTE L'APPARECCHIO.

I pesi, netto e con imballo, di questo apparecchio sono riportati sia nei documenti di accompagnamento, che all'esterno dell'imballo stesso.

1.1 Trasportare l'apparecchio imballato

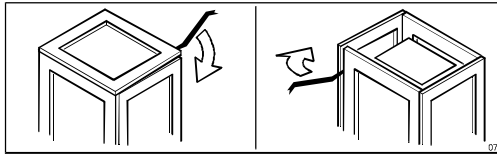


L'imballo è stato progettato per assicurare all'apparecchio il massimo grado di protezione dagli urti e dagli agenti esterni.

È perciò consigliabile trasportare l'apparecchio imballato il più vicino possibile al punto in cui verrà installato.

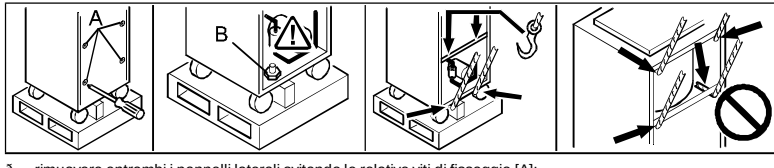
Per spostare l'apparecchio imballato, utilizzare un elevatore o un carrello per bancali, inserendone le forche nelle aperture del basamento.

1.2 Disimballare



- Schiodare il pannello superiore, quindi separare i pannelli laterali;
- dopo aver aperto l'imballo, assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio. In caso di dubbio non utilizzarlo e rivolgersi al Distributore che Ve lo ha venduto.

L'APERTURA DEI PANNELLI LATERALI DELL'APPARECCHIO, DESCRITTA IN SEGUITO, È CONSENTITA SOLAMENTE AL SERVIZIO ASSISTENZA AUTORIZZATO. NON DANNEGGIARE O MANOMETTERE LE PARTI INTERNE.



- rimuovere entrambi i pannelli laterali svitando le relative viti di fissaggio [A];
- individuare e svitare i bulloni [B] che fissano il telaio dell'apparecchio al basamento dell'imballo;

L'uscita del cavo di alimentazione si trova sul lato inferiore dell'apparecchio. Durante il sollevamento, fare attenzione a non danneggiarlo.

- sollevare l'apparecchio dal basamento agendo sulle parti portanti del telaio. Rimuovere il basamento ed appoggiare l'apparecchio nel luogo prescelto, evitando urti;

NON introdurre oggetti, funi o staffe per il sollevamento ATTRAVERSO l'apparecchio, perché potrebbero danneggiare le parti interne.

- richiudere i pannelli laterali;
- riporre o smaltire l'imballo, che è realizzato con materiali interamente riciclabili (♻).

2 CONSIGLI IMPORTANTI E PRECAUZIONI PER LA SICUREZZA

LEGGERE ATTENTAMENTE IL PRESENTE MANUALE D'ISTRUZIONI PRIMA D'INSTALLARE ED UTILIZZARE L'APPARECCHIO.

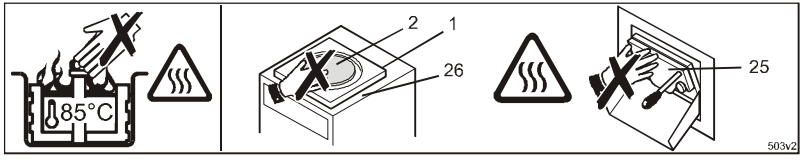
QUESTO MANUALE FORNISCE LE INFORMAZIONI PER EFFETTUARE L'INSTALLAZIONE, L'USO E LA MANUTENZIONE IN CONDIZIONI DI SICUREZZA. IL MANCATO RISPETTO DI QUANTO SEGUE PUÒ COMPROMETTERE SERIAMENTE LA SICUREZZA, LE PRESTAZIONI ED IL BUON FUNZIONAMENTO, OLTRE A FAR DECADERE QUALSIASI FORMA DI GARANZIA.

2.1 Documentazione Tecnica

- La documentazione tecnica a corredo del CUOCICREMA (definito in seguito con il termine "APPARECCHIO") deve essere considerata PARTE INTEGRANTE dello stesso e pertanto deve essere conservata con la massima cura per tutta la vita dell'apparecchio. La documentazione, come richiesto dalle normative in vigore (direttive CEE per i requisiti essenziali di sicurezza e di salute), è costituita da:
  - ISTRUZIONI PER L'USO (il presente manuale): deve essere letto dall'UTILIZZATORE, nonché dall'INSTALLATORE AUTORIZZATO. Fornisce tutte le informazioni necessarie alla corretta installazione, al corretto uso dell'apparecchio, alla manutenzione ordinaria ed alla risoluzione dei possibili malfunzionamenti;
  - LIBRETTO TECNICO: contiene le informazioni tecniche specifiche dell'apparecchio (caratteristiche, schemi, parti di ricambio ecc.). Dovrà essere consultato dal personale tecnico del SERVIZIO ASSISTENZA AUTORIZZATO al quale dovranno essere richiesti eventuali interventi;
  - DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE: secondo le direttive CEE pertinenti dell'apparecchio;
  - SCHEDA DELLE PROVE ELETTRICHE dei collaudi funzionali.
- Nel caso di vendita o trasferimento dell'apparecchio ad altra persona, tutta la suddetta documentazione deve essere consegnata al nuovo utilizzatore, affinché possa conoscere l'utilizzo corretto dell'apparecchio, le relative informazioni tecniche e le avvertenze per la sicurezza.

2.2 Prevenzione degli infortuni

RISPETTARE SEMPRE LE SEGUENTI NORME PER EVITARE PERICOLO PER LE PERSONE!



RISCHIO RESIDUO: DURANTE LA FASE DI RISCALDAMENTO, IL PRODOTTO VIENE PORTATO AD ALTE TEMPERATURE. IN QUESTE CONDIZIONI IL CONTATTO CON ESSO, CON IL COPERCHIO [1], CON IL COPERCHIETTO [2], CON IL PORTELLO DI ESTRAZIONE [25] E CON IL PIANO DELL'APPARECCHIO [26] PUO CAUSARE GRAVI LESIONI. SI RACCOMANDA PERTANTO DI:

- **Controllare sempre che il ciclo di riscaldamento/raffreddamento sia terminato o comunque che la temperatura del prodotto visualizzata sul display sia sufficientemente bassa prima di aprire il coperchio o il portello d'estrazione;**

- **Fare sempre molta attenzione in caso di interruzione dell'alimentazione elettrica durante il funzionamento, poiché la temperatura del prodotto nel cilindro potrebbe essere alta ed il display dell'apparecchio non può segnalarla;**

  Nota: In caso di interruzione dell'alimentazione elettrica durante il funzionamento, al ritorno dell'alimentazione l'apparecchio ripeterà automaticamente dall'inizio il ciclo che era in corso. Se invece, l'interruzione dell'alimentazione avvenisse quando il ciclo è terminato, cioè quando è già iniziata l'ultima fase di conservazione, l'apparecchio resterà in conservazione.

- **Se non si è sicuri che la temperatura del prodotto sia sufficientemente bassa, non aprire mai il coperchio o il portello d'estrazione, se non in caso di estrema necessità. In tal caso indossare sempre idonee protezioni personali (guanti, tuta ecc.) per evitare il contatto diretto con il prodotto.**
- **Non inserire le dita o oggetti nelle griglie, nelle feritoie o nei fori dell'apparecchio.**
- **Non rimuovere, spostare o nascondere MAI e per NESSUN MOTIVO la targa dei dati tecnici e gli adesivi di indicazione o di richiamo di pericolo applicati all'apparecchio.**
- **Non aprire MAI le pannellature di protezione. L'apparecchio non contiene all'interno parti gestibili dall'utilizzatore.**
- **L'utilizzatore NON deve eseguire operazioni che richiedano attrezzi non in dotazione all'apparecchio, nonché operazioni non contenute nel presente manuale d'Istruzioni per l'Uso. Tali operazioni sono riservate esclusivamente al Servizio Assistenza Autorizzato.**
- **Prima di procedere a qualsiasi operazione che richieda l'accesso alle parti in movimento togliere sempre l'alimentazione elettrica.**
- **Qualsiasi modifica si rendesse necessaria all'impianto elettrico, dovrà essere effettuata esclusivamente da personale professionalmente qualificato ed abilitato.**
- **L'apparecchio è stato progettato per essere utilizzato da persone adulte: evitare che venga usato da chi è incapace e non permettere ai bambini di avvicinarsi con l'intento di giocarvi.**
- **Modificare o tentare di modificare questo apparecchio, oltre a far decadere qualsiasi forma di garanzia, può essere pericoloso.**

L'USO DELL'APPARECCHIO, COME D'UNA QUALSIASI MACCHINA ELETTRICA, COMPORTA L'OSSERVANZA DI ALCUNE REGOLE FONDAMENTALI, IN PARTICOLARE:

- **Non toccarlo con mani o piedi bagnati o umidi.**
- **Non usarlo quando si è a piedi nudi.**
- **Non tirare il cavo d'alimentazione per scollegarlo dalla rete elettrica.**
- **Non esporre l'apparecchio alla pioggia ed evitare che penetrino liquidi all'interno dell'apparecchio, ad esempio durante la pulizia.**
- **In caso di guasto e/o di cattivo funzionamento dell'apparecchio - ed ogni volta che si notino danni evidenti, soprattutto al cavo d'alimentazione - togliere tensione e rivolgersi al Servizio Assistenza per la riparazione.**

2.3 Prevenzione dei danni materiali

Rispettare SEMPRE le seguenti norme per evitare di DANNEGGIARE l'apparecchio.

- Qualsiasi utilizzo dell'apparecchio che non sia quello di miscelazione ed amalgama con trattamenti termici, riscaldamento e/o raffreddamento di miscele ed impasti alimentari è da considerarsi improprio.
- Non fare funzionare l'apparecchio a secco.
- Non fare cadere e non sottoporre ad urti i componenti dell'apparecchio.
- Utilizzare sempre parti di ricambio originali.
- Se decidete di non utilizzare l'apparecchio per tempi prolungati, o definitivamente, procedete come indicato nella Sezione 10 - Periodi di inattività.

2.4 Consigli utili

- Quando nel vaso vi è prodotto liquido in quantità abbondante, metterlo in movimento per mezzo del pulsante AGITAZIONE LENTA prima di avviare il ciclo automatico. Altrimenti l'improvvisa rotazione veloce dell'agitatore potrebbe produrre schizzi e fuoriuscite di prodotto.

- PRIMA d'iniziare la produzione controllate che i dati programmati siano adatti al tipo di lavorazione, in particolare il TEMPO DI MANTENIMENTO DEL RISCALDAMENTO indicato con ORE e quindi da MINUTI.
- PRIMA e DURANTE la produzione, mantenete sempre aggiornata la programmazione della REGOLAZIONE DEI TRATTAMENTI TERMICI (1/3, 2/3 o 3/3 del vaso) in base alla quantità effettiva presente nel vaso; così facendo, otterrete i seguenti vantaggi:
  1) ridurrete al minimo il tempo necessario al completamento dei cicli di produzione;
  2) eviterete di riscaldare o raffreddare inutilmente la parte di vaso inutilizzata, risparmiando energia;
  3) eviterete che la condensa cada nel prodotto, facendone decadere la qualità.

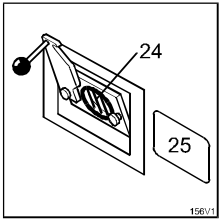
3 DISPOSITIVI PER LA SICUREZZA

NON MANOMETTERE MAI I DISPOSITIVI DI SICUREZZA E NON UTILIZZARE L'APPARECCHIO SE I DISPOSITIVI DI SICUREZZA RISULTASSERO DANNEGGIATI O MALFUNZIONANTI.

IL COSTRUTTORE DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ PER EVENTUALI DANNI A PERSONE O COSE CAUSATE DALLA MANOMISSIONE O DALLA NEUTRALIZZAZIONE DI TALI DISPOSITIVI O DEI CIRCUITI AD ESSI ASSOCIATI.

AI SENSI DELLA NORMA EN 294 06/1992 E SUCCESSIVE MODIFICAZIONI, L'APPARECCHIO È DOTATO DI GRIGLIE DI PROTEZIONE DI TIPO APPROVATO, PROGETTATE PRESUPPONENDO CHE L'APPARECCHIO SIA UTILIZZATO DA PERSONE DI ETÀ SUPERIORE AD ANNI 14 E CHE SIANO RISPETTATE TUTTE LE NORME DI SICUREZZA (VEDERE ANCHE PAR. 1.2).

3.1 Griglia del portello di estrazione

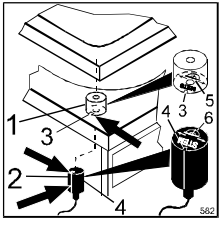


La griglia di protezione [24] elimina il RISCHIO causato dall'inserimento delle DITA nel foro del portello d'estrazione. L'operatore è comunque avvertito per mezzo di una targa [25] nelle immediate vicinanze del portello d'estrazione.

È ASSOLUTAMENTE VIETATO MANOMETTERE LA GRIGLIA [24], O RIMUOVERLA DAL FORO DEL PORTELLO!

Non inserire per nessun motivo OGGETTI attraverso la griglia quando l'apparecchio è in funzione.

3.2 Sensore magnetico del coperchio



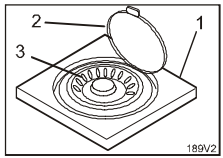
Questo dispositivo di sicurezza, costituito da un magnete [A] e da un contatto magnetico [B] di tipo approvato, ferma completamente l'apparecchio quando il coperchio del vaso è aperto. In tal caso il Display visualizza "oooo" (tre piccoli quadrati). L'apparecchio riprenderà il ciclo solo dopo la chiusura del coperchio.

I CONTATTI MAGNETICI ED I RELATIVI MAGNETI SONO IMPORTANTI DISPOSITIVI PER LA SICUREZZA!

Il sensore magnetico del coperchio NON È un comando per il normale arresto: durante il normale utilizzo, l'apparecchio deve essere fermato solo mediante gli appositi pulsanti sulla tastiera di comando.

Il magnete [1] ed il contatto magnetico [2] DEVONO ESSERE MONTATI RISPETTANDO la posizione di montaggio indicata nella figura, e precisamente come segue: la scanalatura [3] ed il semicerchio serigrafato [5] riportati sulla superficie inferiore del magnete [1], devono coincidere con la scanalatura [4] (contrassegnata con una riga bianca laterale) ed il semicerchio serigrafato [6] riportati sulla superficie superiore del contatto magnetico [2]. **L'apparecchio non funziona se entrambi i particolari non sono montati correttamente.**

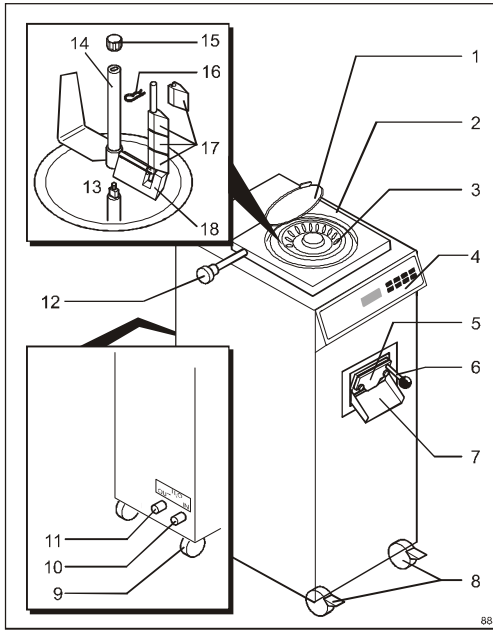
3.3 Feritoie del coperchio



Il coperchio [1] del vaso è dotato di un'apertura, con feritoie icorporate [3] e di coperchietto [2], che permette l'aggiunta di ingredienti all'interno del vaso senza aprire il coperchio, (e quindi senza fermare l'apparecchio). Le feritoie incorporate [3], dimensionate secondo le norme antinfortunistiche vigenti, impedisce di raggiungere con le DITA l'agitatore in movimento.

Non inserire per nessun motivo OGGETTI attraverso la griglia quando l'apparecchio è in funzione.

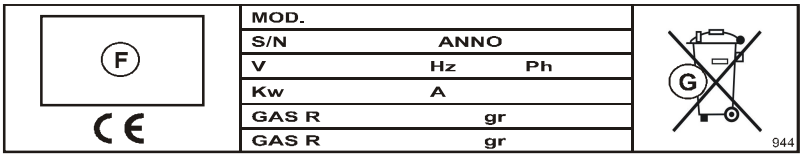
4 PARTI PRINCIPALI DELL'APPARECCHIO



1 Coperchietto
2 Coperchio del vaso
3 Feritoie del coperchio
4 Pulsantiera di comando
5 Portello d'estrazione
6 Leva del portello d'estrazione
7 Scivolo
8 Ruote anteriori (con freno)
9 Ruote posteriori (senza freno)
10 Raccordo di ENTRATA dell'acqua di condensazione
11 Raccordo di USCITA dell'acqua di condensazione
12 Perni della cerniera del coperchio
13 Vaso
14 Agitatore
15 Pomello di fissaggio dell'agitatore
16 Molla di sicurezza dei raschiatori laterali
17 Raschiatori laterali
18 Raschiatore inferiore

5 DATI TECNICI

5.1 Targhetta dati tecnici e marcatura CE



La targhetta dati tecnici e marcatura CE non deve essere rimossa. È posizionata sulla parte posteriore dell'apparecchio ed indica:

- il nome e l'indirizzo del fabbricante [F];
- la designazione del modello [MOD.] e relativo numero di serie [S/N];
- il tipo [GAS] e la quantità [gr] del gas frigorigeno contenuto;
- l'anno di costruzione [ANNO];
- i valori della tensione [V], della frequenza [Hz] e del numero di fasi [Ph], nonché gli assorbimenti elettrici di potenza [kW] e corrente [A];
- la marcatura CE;
- il simbolo per lo smaltimento del prodotto [G];

5.2 Livello di pressione acustica

Il livello, di pressione acustica, continuo equivalente ponderato del Vostro apparecchio è indicato nel Libretto Tecnico (sezione Caratteristiche Tecniche). Le misurazioni sono state eseguite in condizioni operative ad 1 metro dalla superficie dell'apparecchio ed a 1,60 metri di altezza dal suolo, durante il funzionamento.

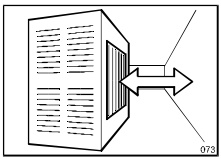
6 INSTALLAZIONE

L'INSTALLAZIONE DEVE ESSERE EFFETTUATA ESCLUSIVAMENTE DA PERSONALE TECNICO QUALIFICATO ED ABILITATO, IN OTTEMPERANZA ALLE NORME VIGENTI ED ATTENENDOSI ALLE SEGUENTI ISTRUZIONI.

6.1 Collocazione dell'apparecchio

L'apparecchio deve essere posizionato sul pavimento, su una superficie piana ed orizzontale.

Installare l'apparecchio lontano da fonti di calore, evitando l'esposizione diretta ai raggi solari ed in modo che l'aria circoli liberamente intorno ad ogni lato di esso.



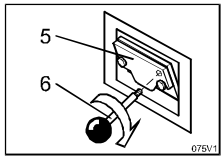
Bloccare il freno delle ruote anteriori.

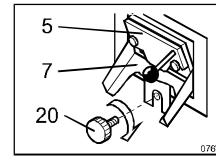
Le macchine con CONDENSAZIONE AD ARIA necessitano di almeno 50 cm di spazio libero davanti alla griglia del condensatore, per assicurare il corretto funzionamento dell'impianto frigorifero. Le misure d'ingombro dettagliate sono riportate nel Libretto Tecnico (sezione Caratteristiche Tecniche).

6.2 Allestimento dell'apparecchio

Alcune parti dell'apparecchio sono fornite smontate dentro al vaso e devono essere montate.

MONTARE LE PARTI PRIMA DI COLLEGARE L'APPARECCHIO ALLA RETE ELETTRICA.





- Avvitare la leva [6] nel foro del portello d'estrazione [5];
- installare lo scivolo [7] sotto al portello d'estrazione e serrare il pomello di fissaggio [20].

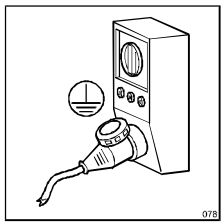
6.3 Collegamento alla rete elettrica

LA TENSIONE DI ALIMENTAZIONE RICHIESTA DALL'APPARECCHIO È ELEVATA, E PERTANTO È PARTICOLARMENTE PERICOLOSA. L'IMPIANTO ELETTRICO DESTINATO AD ALIMENTARE L'APPARECCHIO DEVE ESSERE PROGETTATO SECONDO LE NORMATIVE IN VIGORE E REALIZZATO A REGOLA D'ARTE DA PERSONALE QUALIFICATO ED ABILITATO. IN PARTICOLARE, SI RICORDA CHE TUTTE LE PRESE DEVONO ESSERE CONTROLLATE DA UNO O PIÙ INTERRUTTORI DIFFERENZIALI (SALVAVITA) ED ESSERE MUNITE DI EFFICACE COLLEGAMENTO DI MESSA A TERRA.

Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati da un impianto di alimentazione elettrica o di messa a terra inadeguati.

Nota: Consigliamo VIVAMENTE di installare INTERRUTTORI MAGNETOTERMICI TRIFASI costruiti in modo da togliere l'alimentazione a TUTTE le fasi, anche in caso di sovraccarico su una sola di esse. I fusibili, o interruttori magnetotermici di altro tipo, interrompono invece solo la fase che ha subito il sovraccarico.

Se mancasse tensione in UNA delle TRE fasi, l'apparecchio potrebbe SEMBRARE funzionante, ma in breve tempo i motori si DANNEGGEREBBERO IRREPARABILMENTE.

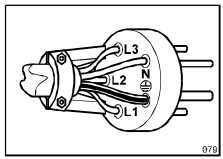


L'IMPIANTO DEVE POSSEDERE LE SEGUENTI CARATTERISTICHE:

- deve terminare con una presa a 5 poli di tipo approvato e con caratteristiche elettriche e meccaniche idonee. I poli della presa devono essere contrassegnati da apposite sigle (fasi R-S-T + neutro N + terra); il polo di terra deve essere ben riconoscibile;

UN ERRATO COLLEGAMENTO SUL TERMINALE DI TERRA PUÒ CAUSARE GRAVE PERICOLO.

- la presa deve impedire, mediante opportuni accorgimenti meccanici, l'inserimento errato della relativa spina;
- deve essere presente, incorporato nella presa o comunque in un luogo facilmente raggiungibile dall'utilizzatore, un INTERRUTTORE GENERALE che tolga TOTALMENTE l'alimentazione alla presa.



Verificate che la TENSIONE e la FREQUENZA di alimentazione riportate sulla targhetta dei Dati Tecnici CORRISPONDANO a quelle presenti in rete.

All'estremità del cavo di alimentazione deve essere installata una spina a 5 poli adatta alla presa di alimentazione.

Il cavo di alimentazione dell'apparecchio è composto da conduttori colorati ed eventualmente contrassegnati con apposite fascette, che devono essere collegati ai rispettivi morsetti della spina, come indicato nella tabella seguente.

Alimentazione TRIFASE (3N ï 3F)	Colore del cavo	Contrassegno del cavo	Sigla stampigliata vicino al morsetto della spina
TERRA (3N ï 3F)	GIALLO/VERDE	Nessuno	PE o ⏚
Fase R (3N ï 3F)	NERO	ⓇR	R o L1
Fase S (3N ï 3F)	MARRONE	ⓈS	S o L2
Fase T (3N ï 3F)	NERO	ⓉT	T o L3
NEUTRO (3N)	BLU CHIARO O AZZURRO	ⓃN	N

UN ERRATO COLLEGAMENTO ALL'INTERNO DELLA SPINA PUÒ CAUSARE GRAVE PERICOLO E DANNEGGIARE L'APPARECCHIO (SCHEDE ELETTRONICHE). PER IL COLLEGAMENTO, RIVOLGETEVI SOLO A PERSONALE TECNICO AUTORIZZATO.

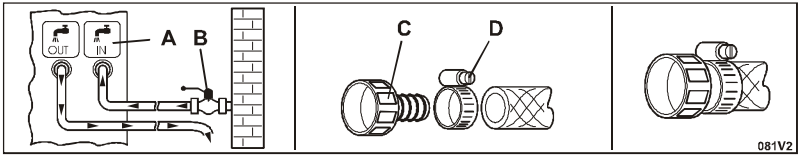
6.4 Collegamento alla rete idrica (macchine con condensazione ad acqua)

Se il Vostro apparecchio è provvisto di condensazione ad acqua, occorre predisporre i tubi per l'alimentazione e lo scarico della stessa.

I bocchettoni si trovano sul pannello posteriore dell'apparecchio, sono evidenziati da una targhetta [A] e sono contrassegnati con:

IN: INGRESSO dell'acqua fresca nell'apparecchio;

OUT: USCITA dell'acqua utilizzata dall'apparecchio.



Per il collegamento idrico utilizzare tubi in gomma telata adatti a sopportare pressioni di 15 Bar, interponendo una valvola o un rubinetto [B] **PRIMA** del tubo di mandata; per connettere i tubi ai bocchettoni dell'apparecchio utilizzare portagomma da 3/4" [C] ben fissati per mezzo di apposite fascette [D].

Tenere presente quanto segue:

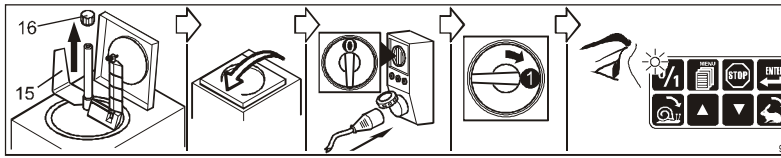
- **Non invertire il collegamento dei tubi ed evitare che i tubi subiscano strozzature o curve strette.**
- **L'apparecchio è normalmente costruito per l'utilizzo di ACQUA DI POZZO o di ACQUEDOTTO, alla temperatura MASSIMA di +25é +28°C. Non immettete ACQUA DI TORRE o comunque acqua a temperatura maggiore nel Vostro apparecchio, se esso non è dotato dell'allestimento SPECIALE per utilizzarla (fornito solo su richiesta): in tal caso, nella sezione ñCaratteristiche Tecnicheò del Libretto Tecnico è specificata la temperatura dell'acqua adatta a far funzionare il Vostro apparecchio.**
- **Tubi o raccordi non idonei possono causare perdite d'acqua, con conseguente disagio per il Vs. laboratorio e, se la perdita è abbondante e con schizzi, rischio di danni all'apparecchio. In commercio esistono tubi per l'alimentazione idrica di elettrodomestici (ad esempio lavatrici) che, oltre ad essere economici, possiedono le caratteristiche richieste e sono già completi di portagomma.**
- **Se l'acqua della zona è ricca di calcare o impurità, fare installare un idoneo dispositivo di decalcificazione o filtraggio a monte del tubo di mandata.**
- **Se non specificato diversamente nel Libretto Tecnico, la pressione dell'acqua in ingresso deve essere compresa tra 1,5 e 6 Bar (pressione ottimale: 3 Bar). Se la pressione e la quantità dell'acqua fossero insufficienti, l'apparecchio avrà PROBLEMI DI CONDENSAZIONE ed interromperà il suo funzionamento. Se la pressione dell'acqua nell'impianto fosse superiore, occorre interporre un limitatore di pressione, opportunamente regolato, a monte del tubo di mandata, altrimenti l'apparecchio verrà DANNEGGIATO o interromperà il funzionamento.**

Con temperature più basse di 0°C è INDISPENSABILE eliminare dall'apparecchio l'acqua che potrebbe congelare nel condensatore e nei tubi, causando GRAVISSIMI DANNI all'impianto frigorifero. Rivolgersi al Servizio Assistenza Autorizzato.

6.5 Controllo del senso di rotazione

Al termine dell'installazione, o nel caso di cambiamento della presa, è indispensabile effettuare il controllo del senso di rotazione dell'agitatore.

SPEGNERE L'APPARECCHIO O TOGLIERE L'ALIMENTAZIONE VERIFICANDO CHE LA SPIA VERDE ALIMENTAZIONE 0/1 SIA SPENTA !

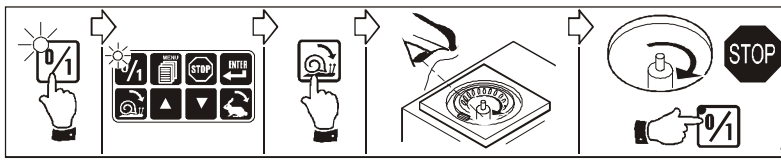


ð aprire il coperchio, svitare il pomello di fissaggio [16], estrarre l'agitatore [15] dal vaso, quindi richiudere il coperchio;

Nota: l'apparecchio non funziona se il coperchio è aperto.

ð inserire la spina nella presa ed accendere gli Interruttori Generali della presa e dell'apparecchio;

ð sulla pulsantiera di comando deve accendersi solo la spia verde ALIMENTAZIONE 0/1 ;

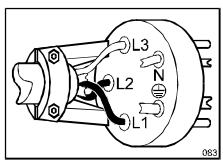


ð premere il Pulsante ACCENSIONE 0/1 . Il Display si accende;

ð premere il Pulsante AGITAZIONE LENTA e controllare (attraverso il coperchio trasparente) che l'albero dell'agitatore ruoti CORRETTAMENTE in senso ORARIO. Premere nuovamente il Pulsante AGITAZIONE LENTA per fermare la rotazione;

ð spegnere l'apparecchio premendo il Pulsante ACCENSIONE 0/1 ;

ð con il senso di rotazione ANTIORARIO (ERRATO), il collegamento deve essere modificato come segue:



PORRE SU 0/1 L'INTERRUTTORE GENERALE DELLA PRESA ED ESTRARRE LA SPINA;

Å aprire il guscio della spina ed invertire tra loro DUE dei TRE conduttori collegati alle FASI (R-S, R-T o S-T);

Å richiudere la spina, collegare l'alimentazione elettrica all'apparecchio e ripetere la prova;

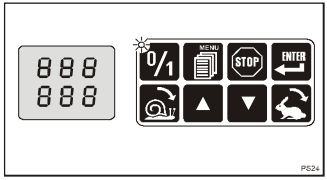
ð con il senso di rotazione corretto (ORARIO) l'apparecchio è pronto per essere utilizzato: rimontate l'agitatore [15] nel vaso.

Il pomello di fissaggio [16] dell'agitatore deve essere BEN SERRATO.

7 USO DELL'APPARECCHIO

RISPETTARE SEMPRE LE PRECAUZIONI FONDAMENTALI PER LA SICUREZZA (RIF. SEZIONE 2).

7.1 Comandi ed indicatori



Pulsantiera di comando

Tutti i comandi e gli indicatori per l'uso dell'apparecchio sono raggruppati in un unica pulsantiera posta sul pannello frontale. Il funzionamento di questa è gestito elettronicamente in bassa tensione.

Di seguito è descritto dettagliatamente il funzionamento di ogni comando: si consiglia di prenderne conoscenza ora per ottenere i migliori risultati.

Tasto ACCENSIONE
Spia ALIMENTAZIONE

Con questo tasto si accende e si spegne l'apparecchio. Quando l'apparecchio è collegato alla rete la spia ALIMENTAZIONE è sempre illuminata.

Tasto MENU'

Permette di visualizzare le diverse funzioni dell'apparecchio. L'utilizzo dettagliato di questo pulsante è descritto nel Per l'utilizzo dettagliato vedere Par. 8 - Impostazioni programma.

Tasto STOP

Permette di fermare l'agitazione manuale veloce o lenta.

Nelle funzioni del menù, questo tasto permette di tornare alle schermate precedenti

Tasti SELEZIONE

Questi tasti funzionano solo dopo aver premuto On/Off e permettono di visualizzare i diversi programmi. Premendoli si esegue uno scorrimento dei vari programmi e dei dati selezionati. Quando si è nelle funzioni del menù si utilizzano per selezionare i dati e le funzioni richieste dal programma. Per l'utilizzo dettagliato vedere Par. 8 - Impostazioni programma.

Tasto AGITAZIONE VELOCE

Premendo questo tasto si attiva e disattiva manualmente la rotazione veloce dell'agitatore.

Tasto AGITAZIONE LENTA

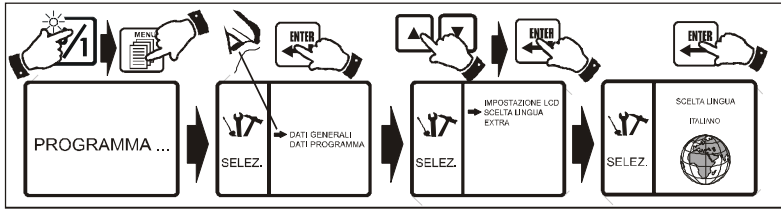
Premendo questo tasto si attiva e disattiva manualmente la rotazione lenta dell'agitatore.

Tasto ENTER

Questo tasto attiva la lavorazione dopo aver eseguito la scelta del programma, si utilizza anche per confermare i dati selezionati nella funzione menù. Per l'utilizzo dettagliato vedere Par. 8 - Impostazioni programma.

8 IMPOSTAZIONI PROGRAMMI

8.1 Selezione lingua e Legenda simboli

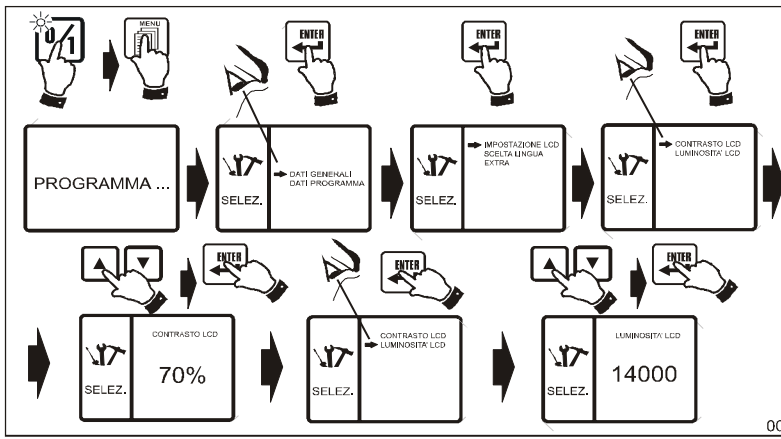


- Premere il tasto ON/OFF , il display vilsualizza l'ultimo programma selezionato, di segutito premere il tasto MENU' , sul display appaiono 2 opzioni;
- osservare attentamente dove è posizionata la freccia sul lato sinistro delle opzioni, selezionare con i tasti l'opzione DATI GENERALI e premerre ENTER;
- alla schermata sucessiva selezionare con i tasti l'opzione SCELTA LINGUA e premere ENTER, selezionare la lingua desiderata e premere ENTER;

Legenda Simboli

RISCALDAMENTO; TEMPO DI MANTENIMENTO; RAFFREDDAMENTO; MANTENIMENTO; MIXER; MIXER FERMO; MIXER VELOCE; 05 03 MIXER VELOCE INTERMITTENTE; MIXER LENTO; 12 07 MIXER LENTO INTERMITTENTE;

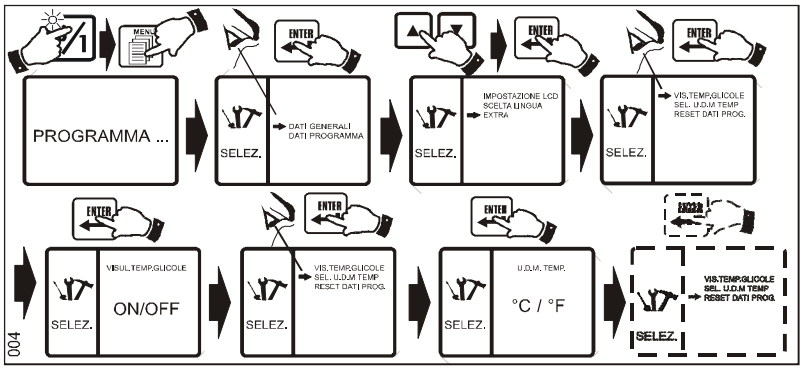
8.2 Regolazione LCD



- Premere il tasto ON/OFF, il display vilsualizza l'ultimo programma selezionato,di segutito premere il tasto MENU, sul display appaiono 2 opzioni;

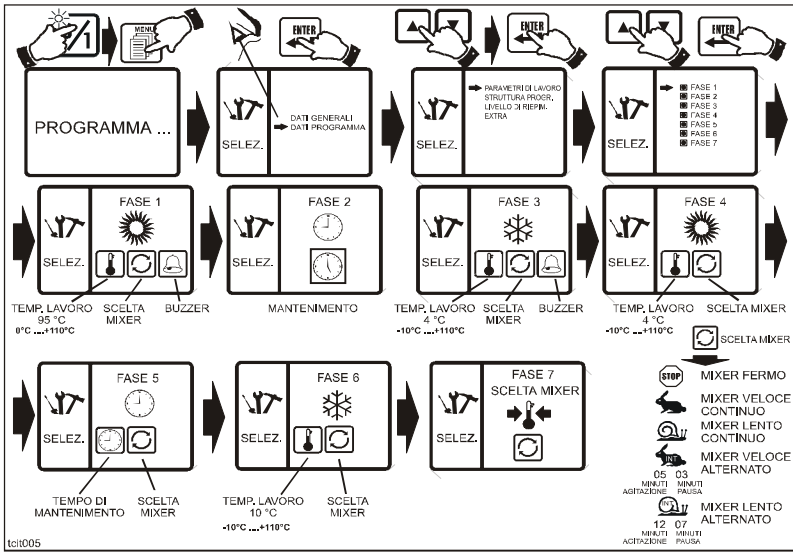
- osservare attentamente dove è posizionata la freccia sul lato sinistro delle opzioni, selezionare con i tasti ▲ ▼ l'opzione DATI GENERALI e premerre ENTER ↵;
- alla schermata sucessiva selezionare con i tasti ▲ ▼ l'opzione IMPOSTAZIONE LCD e premere ENTER ↵;
- le opzioni successive sono CONTRASTO LCD e LUMINOSITA' LCD, il contrasto aumenta o diminuisce l'intensità delle sccritte, la luminosità aumenta o diminuisce lo sfondo del display, selezionare con i tasti ▲ ▼ prima una selezione e poi l'altra;
- avendo selezionato prima il CONTRASTO sul display appare una regolazione in percentuale, regolarla a piacere con i tasti ▲ ▼ e premere ENTER ↵, dopo aver selezionato la LUMINOSITA' sul display compare la regolazione espressa in numeri, regolarla a piacere con i tasti ▲ ▼.

8.3 Dati generalil - extra



- Premere il tasto ON/OFF 0/1, il display vilsualizza l'ultimo programma selezionato, di segutito premere il tasto MENU' ▯, sul display appaiono 2 opzioni;
- osservare attentamente dove è posizionata la freccia sul lato sinistro delle opzioni, selezionare con i tasti di selezione ▲ ▼ l'opzione DATI GENERALI e premerre ENTER ↵;
- alla schermata sucessiva selezionare con i tasti ▲ ▼ l'opzione EXTRA e premere ENTER ↵;
- il display visualizza le seguenti opzioni: VISUALIZZAZIONE TEMPERATURA GLICOLE, SELEZIONE U.D.M. TEMPERATURA, RESET DATI PROGRAMMA (solo programmi preimpostati dal programma 1 al programma 14);
- selezionare la voce VISUALIZZAZIONE TEMPERATURA GLICOLE e scegliere ON/OFF se si vuole visualizzare la temperatura sul dispay durante la lavorazione, selezionare U.D.M. TEMPERATURA per avere la temperatura espressa in CELSIUS o FAHRENHEIT, selezionare RESET solamente nel caso si vuole azzerare i valori eventualmente modificati che riguardano i programmi preimpostati (dal 1 al 14).

8.4 Parametri di lavoro



- Premere il tasto ON/OFF , il display vilsualizza l'ultimo programma selezionato, di segutito premere il tasto MENU' , sul display appaiono 2 opzioni;
- osservare attentamente dove è posizionata la freccia sul lato sinistro delle opzioni, selezionare con i tasti l'opzione DATI PROGRAMMA e premerre ENTER ;
- alla schermata sucessiva selezionare con i tasti l'opzione PARAMETRI DI LAVORO e premere ENTER , il display visualizza 7 fasi di lavorazione, utilizzare i tasti per spostare la freccia sulla fase desiderata, premere ENTER e procedere all'impostazione come di seguito:

  FASE 1 (RISCALDAMENTO)

  - impostare la temperatura finale di riscaldamento servendosi dei tasti , poi premere ENTER per confermare, il campo di regolazione è di +0 °C ... + 110 °C;
  - impostare il tipo di MIXER facendo scorrere con i tasti i 5 tipi di mixer, AGITAZIONE FERMA , MIXER VELOCE (agitazione continua a velocità alta), MIXER LENTO (agitazione continua a velocità bassa), MIXER VELOCE INTERMITTENTE (agitazione veloce alternata con pause) MIXER LENTO INTERMITTENTE (agitazione lenta alternata con pause), premere ENTER per confermare la scelta; il prodotto contenuto nel vaso viene riscaldato alla temperatura finale impostata e mantecato con il tipo di mixer selezionato in questa opzione, se nella voce STRUTTURA FASI si ha selezionato uno o due cambi mixer, il programma richiede uno o due tipi di mixer differenti e la temperatura a cui si vuole far intervenire il cambio di mantecazione del prodotto.
  - impostare il BUZZER , se attivato una volta in STRUTTURA FASI interviene alla temperatura di riscaldamento finale impostata, con i tasti aumentare o diminuire la temperatura a cui si vuol far intervenire il BUZZER una seconda volta, selezionare una temperatura compresa tra 0°C e la temperatura finale impostata. Preme il tasto stop per tornare alla videata delle fasi.

FASE 2 (TEMPO DI MANTENIMENTO)

- impostare il tempo di mantenimento servendosi dei tast, poi premere ENTER per confermare. Raggiunta la temperatura finale di riscaldamento, il prodotto contenuto nel vaso rimane in temperatura per il tempo impostato in questa fase. Preme il tasto stop per tornare alla videata delle fasi.

FASE 3 (RAFFREDDAMENTO)

- impostare la temperatura finale di raffreddamento servendosi dei tasti , poi premere ENTER per confermare, il campo di regolazione è di +0 °C ... + 110 °C;
- impostare il tipo di MIXER facendo scorrere con i tasti i 5 tipi di mixer, AGITAZIONE FERMA, MIXER VELOCE (agitazione continua a velocità alta), MIXER LENTO (agitazione continua a velocità bassa), MIXER VELOCE INTERMITTENTE (agitazione veloce alternata con pause) MIXER LENTO INTERMITTENTE (agitazione lenta alternata con pause), premere ENTER per confermare la scelta; il prodotto contenuto nel vaso viene raffreddato alla temperatura finale impostata e mantecato con il tipo di mixer selezionato in questa opzione, se nella voce STRUTTURA FASI si ha selezionato uno o due cambi mixer, il programma richiede uno o due tipi di mixer differenti e la temperatura a cui si vuole far intervenire il cambio di mantecazione del prodotto.
- impostare il BUZZER, se attivato una volta in STRUTTURA FASI interviene alla temperatura di raffreddamento finale impostata, con i tasti aumentare o diminuire la temperatura a cui si vuol far intervenire il BUZZER una seconda volta, selezionare una temperatura compresa tra -10°C e la temperatura finale impostata. Premere il tasto stop per tornare alla videata delle fasi.

FASE 4 (RISCALDAMENTO CON TIPO DI MIXER)

- impostare la temperatura finale di riscaldamento servendosi dei tasti , poi premere ENTER per confermare, il campo di regolazione è di +0 °C ... + 110 °C;
- impostare il tipo di MIXER facendo scorrere con i tasti i 5 tipi di mixer, AGITAZIONE FERMA, MIXER VELOCE (agitazione continua a velocità alta), MIXER LENTO (agitazione continua a velocità bassa), MIXER VELOCE INTERMITTENTE (agitazione veloce alternata con pause) MIXER LENTO INTERMITTENTE (agitazione lenta alternata con pause), premere ENTER per confermare la scelta; il prodotto contenuto nel vaso viene riscaldato una seconda volta alla temperatura finale impostata e mantecato con il tipo di mixer selezionato in questa opzione. Preme il tasto stop per tornare alla videata delle fasi.

FASE 5 (MANTENIMENTO CON TIPO DI MIXER)

- impostare il tempo di mantenimento utilizzando i tasti , poi premere ENTER per confermare, il campo di regolazione è di 0 ... 999 minuti; il prodotto rimane riscaldato alla temperatura finale inserita nella fase 4 per il tempo impostato in questa opzione;
- impostare il tipo di MIXER facendo scorrere con i tasti i 5 tipi di mixer, AGITAZIONE FERMA, MIXER VELOCE (agitazione continua a velocità alta), MIXER LENTO (agitazione continua a velocità bassa), MIXER VELOCE INTERMITTENTE (agitazione veloce alternata con pause) MIXER LENTO INTERMITTENTE (agitazione lenta alternata con pause), premere ENTER per confermare la scelta; il prodotto contenuto nel vaso viene mantecato con il tipo di mixer scelto in questa opzione per il tempo impostato in questa fase. Preme il tasto stop per tornare alla videata delle fasi.

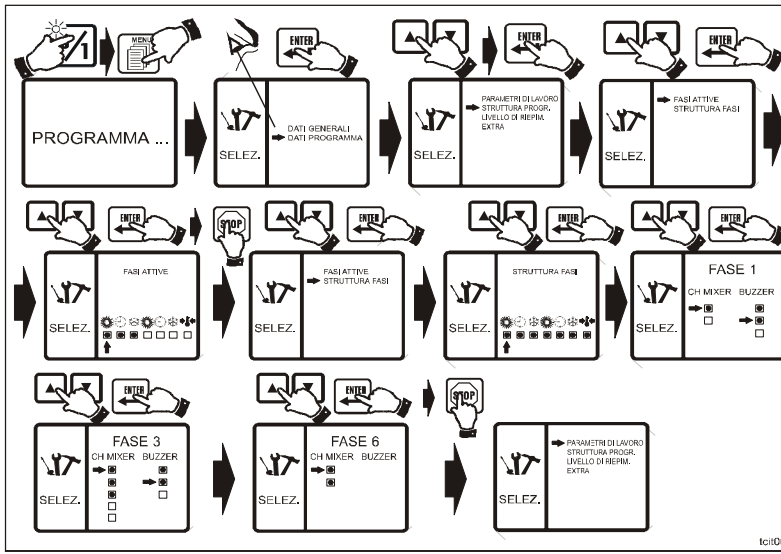
FASE 6 (RAFFREDDAMENTO CON TIPO DI MIXER)

- impostare la temperatura finale di raffreddamento servendosi dei tasti , poi premere ENTER per confermare, il campo di regolazione è di -10 °C ... + 110 °C; il prodotto contenuto nel vaso viene raffreddato alla temperatura impostata in questa opzione;
- impostare il tipo di MIXER facendo scorrere con i tasti i 5 tipi di mixer, AGITAZIONE FERMA, MIXER VELOCE (agitazione continua a velocità alta), MIXER LENTO (agitazione continua a velocità bassa), MIXER VELOCE INTERMITTENTE (agitazione veloce alternata con pause) MIXER LENTO INTERMITTENTE (agitazione lenta alternata con pause), premere ENTER per confermare la scelta; il prodotto contenuto nel vaso viene mantecato con il tipo di mixer scelto in questa opzione fino al raggiungimento della temperatura finale imostata in questa fase. Preme il tasto stop per tornare alla videata delle fasi.

FASE 7 (MANTENIMENTO)

- impostare il tipo di MIXER facendo scorrere con i tasti i 5 tipi di mixer, AGITAZIONE FERMA, MIXER VELOCE (agitazione continua a velocità alta), MIXER LENTO (agitazione continua a velocità bassa), MIXER VELOCE INTERMITTENTE (agitazione veloce alternata con pause) MIXER LENTO INTERMITTENTE (agitazione lenta alternata con pause), premere ENTER per confermare la scelta; il prodotto contenuto nel vaso viene mantecato con il tipo di mixer scelto in questa opzione, la temperatura di mantenimento è quella impostata nella fase 6. Preme il tasto stop per tornare alle videate precedenti.

8.5 Struttura programma



- Premere il tasto ON/OFF , il display vilsualizza l'ultimo programma selezionato, di segutito premere il tasto MENU' , sul display appaiono 2 opzioni;
- osservare attentamente dove è posizionata la freccia sul lato sinistro delle opzioni, selezionare con i tasti l'opzione DATI PROGRAMMA e premerre ENTER ;
- alla schermata sucessiva selezionare con i tasti l'opzione STRUTTURA PROGRAMMA e premere ENTER , il display visualizza 2 opzioni, FASI ATTIVE e STRUTTURA FASI, utilizzare i tasti per spostare la freccia sulla fase desiderata e premere ENTER procedendo all'impostazione come di seguito:

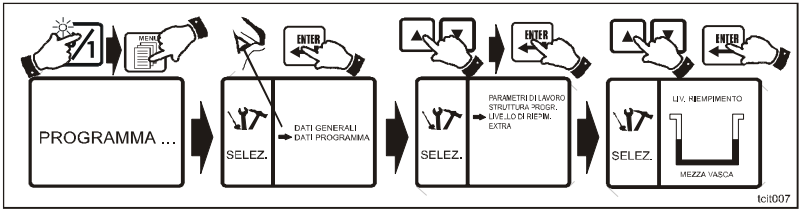
  FASI ATTIVE

  Å servendosi dei tasti selezionare le fasi da attivare nella lavorazione del prodotto, poi premere ENTER per confermare la scelta. Le fasi attivate sono da impostare nella STRUTTURA FASI.

  STRUTTURA FASI

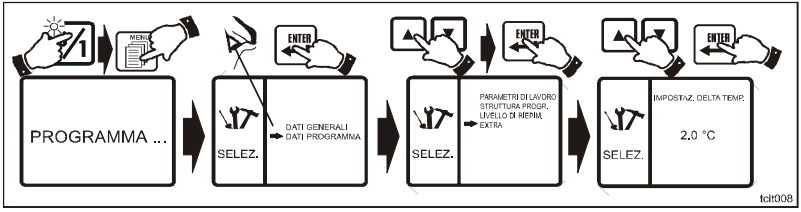
  Å le fasi da impostare sono:1 RISCALDAMENTO , 3 RAFFREDDAMENTO, 6 RAFFREDDAMENTO CON MIXER, nella fase 1 è possibile eseguire 2 cambi mixer (tipo di mantecazione del prodotto) che intervengono alla temperatura impostata in PARAMETRI DI LAVORO, 3 attivazioni del BUZZER a 3 diverse temperature di riscaldamento comprese tra 0°C e la temperatura finale impostata; nella fase 3 si possono eseguire 5 cambi mixer (tipo di mantecazione del prodotto) che intervengono alle temperature impostate in PARAMETRI DI LAVORO e 3 attivazioni del BUZZER a 3 diverse temperature comprese tra la temperatura di riscaldamento impostata nella fase1 e quella finale di raffreddamento impostata nella fase 3; la fase 6 è predisposta solo per 2 cambi mixer (tipo di mantecazione del prodotto), questi cambi intervengono a 2 temperature differenti comprese tra la temperatura di riscaldamento impostata nella fase 4 e la temperatura di raffreddamento finale impostata nella fase 6.

8.6 Livello di riempimento



- Premere il tasto ON/OFF , il display vilsualizza l'ultimo programma selezionato, di segutito premere il tasto MENU' , sul display appaiono 2 opzioni;
- osservare attentamente dove è posizionata la freccia sul lato sinistro delle opzioni, selezionare con i tasti l'opzione DATI PROGRAMMA e premerre ENTER ;
- alla schermata sucessiva selezionare con i tasti l'opzione LIVELLO DI RIEMPIMENTO e premere ENTER , il display visualizza la figura della vasca, utilizzare i tasti per impostare MEZZA VASCA o VASCA INTERA in base alla quantità di prodotto da trattare.

8.7 Dati programma - extra



- Premere il tasto ON/OFF , il display vilsualizza l'ultimo programma selezionato, di segutito premere il tasto MENU' , sul display appaiono 2 opzioni;
- osservare attentamente dove è posizionata la freccia sul lato sinistro delle opzioni, selezionare con i tasti l'opzione DATI PROGRAMMA e premerre ENTER ;
- alla schermata sucessiva selezionare con i tasti l'opzione EXTRA e premere ENTER , il display visualizza la scritta IMPOSTAZIONE DELTA TEMPERATURA, utilizzare i tasti per aumentare o diminuire il valore indicato, il campo di regolazione è di + 1°C...+4 °C e premere ENTER per confermare. Questa impostazione serve per mantenere il prodotto contenuto nel vaso alla temperatura finale impostata di riscaldamento e raffreddamento, (es.se l'impostazione DELTA TEMPERATURA è di + 3°C con temperatura finale di riscaldamento di +95 °C e quella di raffreddamento di + 4°C, le resistenze si attivano quando la temperatura scende a + 92°C e l'impianto frigorifero quando la temperatura sale a + 7°C).

8.8 Programmi dal 1 al 14 (preimpostati)

- Premere il tasto ON/OFF , sul display appare la scritta dell'ultimo programma selezionato, di segutito premere i tasti per visualizzare i 14 programmi automatici preimpostati e scegliere il più idoneo in base al prodotto da trattare, premerre ENTER per confermare e attivare la lavorazione;
- i 14 programmi automatici sono stati impostati per diversi tipi di prodotto, di seguito sono elencati con le proprie caratteristche e funzioni per una scelta migliore:

1 - CREMA PASTICCERA

- FASE 1 - riscaldamento a + 95°C, mixer veloce, buzzer; FASE 2 - mantenimento per 5' con mixer veloce; FASE 3 - raffreddamento a + 70°C con mixer veloce, cambio mixer lento a + 50°C, raffreddamento a + 10°C con mixer lento intermittente (30" On - 60" Off), raffreddamento a + 4°C con mixer lento.

2 - CREMA AL BURRO

- FASE 1 - riscaldamento a + 95°C, mixer veloce, buzzer; FASE 2 - mantenimento per 5' con mixer veloce; FASE 3 - raffreddamento a + 35°C con mixer lento, buzzer; FASE 5 - mantenimento per 5' con mixer veloce; FASE 6 - raffreddamento a + 4°C con mixer lento intermittente (30" On - 60" Off).

3 - CREMA BAVARESE

- FASE 1 - riscaldamento a + 85°C con buzzer; FASE 2 - aggiunta gelatina e mantenimento per 3'; FASE 3 - raffreddamento a + 20°C buzzer, aggiunta di panna montata, estrazione del prodotto;

4 - CREMA GANACHE

- FASE 1 - riscaldamento a + 95°C con mixer veloce; FASE 2 - mantenimento per 5' con mixer veloce; FASE 3 - raffreddamento a + 26°C con mixer lento.

5 - CREMA DI RISO

- FASE 1 - riscaldamento a + 97°C, mixer lento (60" On - 30" Off), buzzer; FASE 2 - mantenimento per 30' con mixer lento (60" On - 30" Off); FASE 3 - raffreddamento a + 40°C con mixer lento (60" On - 30" Off).

6 - MISCELA PER GELATO

- FASE 1 - riscaldamento a + 85°C con mixer veloce; FASE 3 - raffreddamento a + 4°C con mixer veloce.;

7 - TEMPERA CIOCCOLATO AL LATTE

- FASE 1 - riscaldamento a + 35°C con mixer lento, riscaldamento a +45°C e cambio mixer veloce; FASE 3 raffreddamento a + 25°C con mixer lento, FASE 4 - riscaldamento a + 35°C con mixer lento; FASE 7 - mantenimento;

8 - TEMPERA CIOCCOLATO BIANCO

- FASE 1 - riscaldamento a + 35°C con mixer lento, riscaldamento a +45°C e cambio mixer veloce; FASE 3 raffreddamento a + 25°C con mixer lento, FASE 4 - riscaldamento a + 29°C con mixer lento; FASE 7 - mantenimento;

9 - TEMPERA CIOCCOLATO FONDENTE

- FASE 1 - riscaldamento a + 35°C con mixer lento, riscaldamento a +46°C e cambio mixer veloce; FASE 3 raffreddamento a + 25°C con mixer lento, FASE 4 - riscaldamento a + 30°C con mixer lento; FASE 7 - mantenimento;

10 - FRUTTA POCHE'

- FASE 1 - riscaldamento a + 97°C, mixer veloce,buzzer; FASE 3- raffreddamento a + 55°C, buzzer, FASE 5 - mantenimento con mixer lento; FASE 6 - raffreddamento a +10°C con mixer lento e buzzer;

11 - MARMELLATA DI FRUTTA

- FASE 1 - riscaldamento a + 99°C, mixer veloce,buzzer;FASE 2 - mantenimento con mixer lento; FASE 3 - raffreddamento a + 75°C con mixer lento e buzzer;

12 - GELATINA DI FRUTTA

- FASE 1 - riscaldamento a + 100°C; FASE 2 - mantenimento per 5' e buzzer; FASE 3 - aggiunta della gelatina e raffreddamento a + 45°C con mixer lento e buzzer;

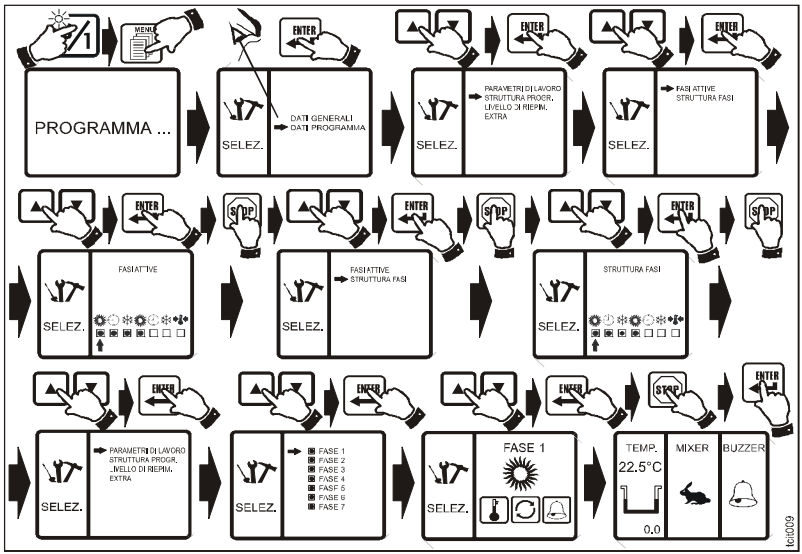
13 - BESCIAMELLA

- FASE 1 - riscaldamento a + 98°C, mixer lento e buzzer; FASE 2 - mantenimento per 5'; FASE 3 - raffreddamento a + 20°C con mixer lento e buzzer;

14 - POLENTA

- FASE 1 - riscaldamento a + 98°C, mixer veloce e buzzer; FASE 2 - aggiunta di farina e mantenimento per 5'; FASE 5 - mantenimento per 90' ;

8.9 Memorizzazione programmi liberi (dal 15 al 24)

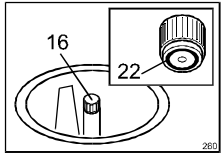


- Premere il tasto ON/OFF , il display vilsualizza l'ultimo programma selezionato, di segutito premere il tasto MENU' , sul display appaiono 2 opzioni;
- osservare attentamente dove è posizionata la freccia sul lato sinistro delle opzioni, selezionare con i tasti l'opzione DATI PROGRAMMA e premerre ENTER;
- alla schermata seguente selezionare con i tasti l'opzione STRUTTURA PROGRAMMA e premere ENTER, spostare la freccia prima su FASI ATTIVE e premere ENTER, programmare le fasi desiderate (in base al prodotto da trattare) e confermare con il tasto ENTER, poi premere il tasto STOP per proseguire con l'impostazione STRUTTURA FASI per effettuare un cambio MIXER e/o far intervenire il BUZZER durante la lavorazione;
- procedere premendo il tasto STOP e tornare alla schermata che indica i PARAMETRI DI LAVORO, confermare la scelta con il tasto ENTER, utilizzando i tasti impostare i valori richiesti dalle FASI ATTIVE;
- utilizzando il tasto STOP tornare alla schermata principale dove viene visualizzato il programma con il relativo numero, poi premere ENTER per procedere con la lavorazione.
- annotare su carta il numero del programma libero con i dati relativi impostati per un'eventuale reinserimento dei medesimi.

9 *PRODUZIONE*

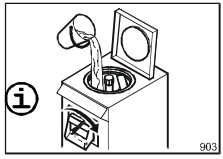
PRIMA DI INIZIARE LA PRODUZIONE, L'APPARECCHIO DEVE ESSERE ACCURATAMENTE LAVATO E SANITIZZATO (RIF. SEZIONE 8).

Evitare di mettere in funzione l'agitatore a secco, altrimenti potrebbe danneggiarsi.



Nota: Se si prevede di effettuare più cicli di produzione consecutivi del medesimo prodotto o di prodotti similari, si può evitare il lavaggio tra un ciclo e l'altro.

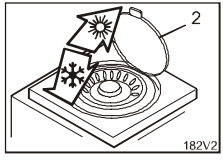
Prima di azionare l'agitatore controllare SEMPRE che il pomello di fissaggio [16] SIA BEN SERRATO e che la relativa guarnizione [22] sia INTEGRA e SGRASSATA. Se il pomello si svitasse accidentalmente e cadesse nel vaso durante il funzionamento, causerebbe GRAVI DANNI all'apparecchio.



Per ottenere un prodotto di qualità attenersi alle quantità prescritte, e programmare correttamente l'apparecchio. Evitare di eccedere con la quantità massima per evitare fuoriuscite di prodotto.

Modello dall'apparecchio	Quantità di prodotto nel vaso 1/2	1/1 (max.)
30	15 litri	30 litri
60	30 litri	60 litri

- **verificare che il portello d'estrazione sia ben chiuso e versare gli ingredienti nel vaso. Usare solo ingredienti idonei, in perfetto stato di conservazione.**
- **premete il tatso ON/OFF, scegliere il programma idoneo al prodotto da trattare utilizzando i tasti ▲ ▼ e premere ENTER ↵;**

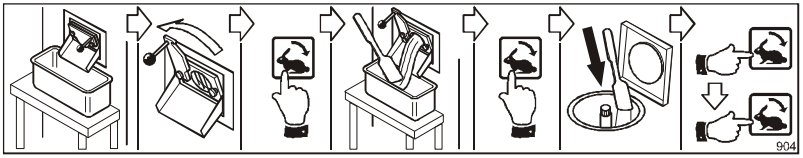


Durante la fase di riscaldamento APRITE il coperchietto [2], per agevolare l'uscita del vapore ed evitare l'eccessiva formazione di condensa che colerebbe nel prodotto, danneggiandolo. Richiudete il coperchietto [2] durante la fase di raffreddamento, quando cessa l'emissione di vapore.

Nota: successivamente, se volete aggiungere ingredienti durante la produzione senza fermare l'agitatore, versateli nel vaso attraverso la griglia del coperchio.

- **attendete il completamento del ciclo;**

Nota: è normale che le resistenze o l'impianto frigorifero funzionino in modo DISCONTINUO anche prima che il prodotto raggiunga le temperature di riscaldamento e raffreddamento programmate. Se però notate che l'escursione termica si ferma e le temperature programmate non vengono mai raggiunte, fate riferimento alla Sezione 11 - Malfunzionamenti.



ð estrarre il prodotto dal vaso:

- Å posizionare un contenitore idoneo, opportunamente sanitizzato, sotto il portello d'estrazione;
- Å PRIMA aprire completamente il portello d'estrazione e POI premere il pulsante AGITAZIONE VELOCE . Se il prodotto è particolarmente denso, agevolare il deposito all'interno del contenitore usando l'apposita paletta;

Nota: è possibile utilizzare in alternativa il pulsante AGITAZIONE LENTA per meglio controllare l'estrazione di piccole quantità di prodotto.

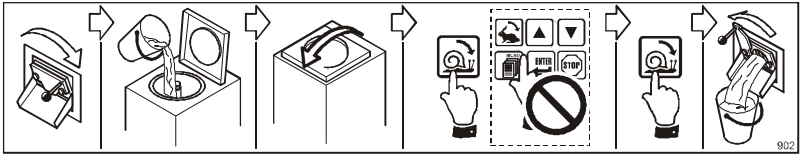
- Å una volta estratta la quantità desiderata di prodotto, fermare l'agitatore premendo il pulsante AGITAZIONE VELOCE e chiudere il portello d'estrazione;
- Å in caso si estrazione parziale del prodotto, valutare la quantità rimasta nel vaso e modificare di conseguenza il programma selezionato (vedi impostazione programma);
- Å se si vuole invece estrarre tutto il prodotto, aprire il coperchio e distaccare dalle pale dell'agitatore (servendosi della paletta in dotazione) l'eventuale prodotto denso rimasto che si depositerà sul fondo del vaso;
- Å premere il pulsante AGITAZIONE VELOCE per estrarre la rimanenza di prodotto;
- Å fermare l'agitatore premendo il pulsante AGITAZIONE VELOCE e chiudere il portello di estrazione.

I GRASSI CONTENUTI NEGLI INGREDIENTI SONO CAMPI IDEALI PER LA PROLIFERAZIONE DEI BATTERI. QUANDO NON SI UTILIZZA L'APPARECCHIO, SI RACCOMANDA DI LAVARE, SMONTARE E SANITIZZARE CON LA MASSIMA CURA OGNI ORGANO IN CONTATTO CON IL PRODOTTO (RIF. SEZIONE 10).

10 LAVAGGIO E SANITIZZAZIONE

10.1 Risciacquo semplice - prelavaggio

Per eliminare residui di prodotto è possibile eseguire un breve risciacquo tra due cicli consecutivi.



ð Chiudere il portello d'estrazione. Versare acqua tiepida nel vaso fino alla metà;

ð chiudere il coperchio e premere il pulsante AGITAZIONE LENTA lasciando funzionare brevemente l'agitatore;

È inutile e dannoso azionare l'agitazione per tempi lunghi. La mancanza di lubrificazione (data invece dagli ingredienti durante la produzione) potrebbe usurare l'agitatore o il vaso.

Non avviare inutilmente le resistenze o l'impianto frigorifero.

ATTENZIONE: NON premete il pulsante AGITAZIONE VELOCE perché causerebbe la violenta fuoriuscita dell'acqua verso l'alto.

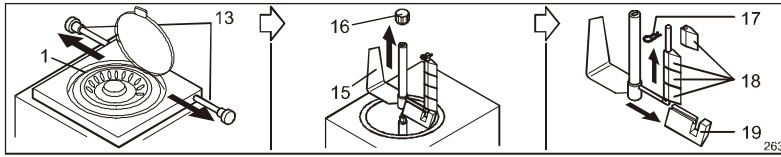
ð fermare l'agitatore, porre un recipiente sotto il portello d'estrazione ed aprire gradualmente quest'ultimo eliminando l'acqua dal vaso.

10.2 Smontaggio delle parti

Per agevolare il lavaggio e l'igiene, tutte le parti che vengono a contatto con il prodotto sono smontabili direttamente dall'utilizzatore, in modo rapido e semplice e senza l'utilizzo di attrezzi.

ð Effettuare un risciacquo (rif. Par. 10.1) per accedere più agevolmente alle parti.

È PERICOLOSO EFFETTUARE LE SEGUENTI OPERAZIONI CON L'APPARECCHIO ALIMENTATO. SPEGNERE L'INTERRUTTORE GENERALE PRIMA DI PROSEGUIRE !



ð Estrarre i perni [13] dalla cerniera e rimuovere il coperchio [1].

ð Rimuovere e smontare l'agitatore:

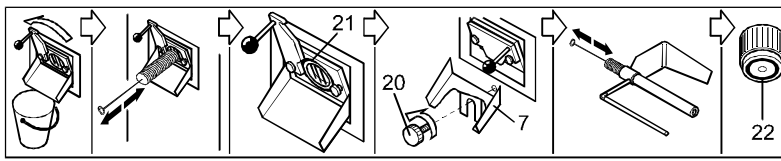
- Å svitare il pomello [16] ed estrarre l'agitatore [15];
- Å togliere la molla di sicurezza [17] e sfilare i raschiatori laterali [18];
- Å sfilare il raschiatore inferiore [19].

10.3 Lavaggio

Occorre sempre effettuare un'accurata pulizia e sanitizzazione di tutte le parti che entrano in contatto con il prodotto, anche in ottemperanza alle vigenti norme sanitarie.

È PERICOLOSO EFFETTUARE LE SEGUENTI OPERAZIONI CON L'APPARECCHIO ALIMENTATO.

Nota: per una lunga durata dell'apparecchio si consiglia di non usare acqua troppo calda, solventi, detergenti abrasivi o spugne ruvide, in particolare sulle parti di plastica.



ð Pulire accuratamente le parti fisse dell'apparecchio con acqua e detergente:

- Å porre un contenitore idoneo sotto lo scivolo ed aprire il portello d'estrazione;
- Å pulire lo scarico del vaso utilizzando lo scovolino in dotazione;
- Å pulire accuratamente la guarnizione [21] del portello d'estrazione;
- Å pulire il piano superiore e l'interno del vaso;
- Å svitare il pomello [20] e rimuovere lo scivolo [7];
- Å pulire il pannello frontale ed i particolari su di esso;
- Å pulire i pannelli laterali ed il pannello posteriore.

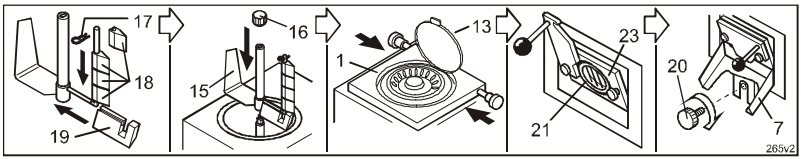
NON FARE PENETRARE ACQUA O ALTRI LIQUIDI ALL'INTERNO DELL'APPARECCHIO.

ð Lavare separatamente tutte le parti smontabili dall'utilizzatore, dopo averle rimosse dall'apparecchio come descritto nel Par. 10.2. Utilizzare acqua tiepida ed un detergente idoneo, quindi risciacquare con acqua fresca.

- Å Lavare i raschiatori in plastica, utilizzando una spazzola per togliere i residui all'interno delle fessure d'innesto.
- Å Lavare l'agitatore, utilizzando lo scovolino in dotazione per raggiungere l'interno del canotto centrale.
- Å Lavare e sgrassare accuratamente la guarnizione [22] del pomello di fissaggio dell'agitatore.
- Å Lavare lo scivolo ed il coperchio. NON smontare la griglia ed il coperchietto in acciaio dal coperchio.

ð Asciugare il tutto.

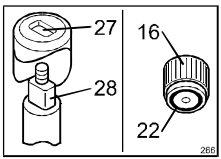
10.4 Rimontaggio delle parti



ð Montare l'agitatore:

- Å montare il raschiatore inferiore [19] sull'agitatore [15];
- Å montare i raschiatori laterali [18] orientandoli come indicato nella figura, ed inserire la molla di sicurezza [17];

Inserire delicatamente l'agitatore all'interno del vaso, mantenendolo in posizione verticale e senza lasciarlo cadere. Durante l'inserimento controllare il corretto posizionamento dei raschiatori.



- Å l'innesto [27] dell'albero deve inserirsi nella fessura [28] sul canotto dell'agitatore;
- Å il pomello di fissaggio [16] dell'agitatore deve essere BEN SERRATO.

Prima di serrare il pomello di fissaggio [16], verificare sempre che la guarnizione [22] sia in buono stato nella sua sede, e che NON SIA UNTA, poiché deve impedire al pomello di svitarsi accidentalmente. Se il pomello cadesse nel vaso durante il funzionamento, causerebbe GRAVI DANNI all'apparecchio.

ð Posizionare il coperchio [1] ed inserire i perni [13] dalla cerniera.

ð Sul portello d'estrazione, lubrificare accuratamente la guarnizione [21] e la superficie di tenuta [23]. Usare grasso COMPATIBILE CON ALIMENTI, ad esempio vaselina.

La mancata lubrificazione comporterebbe una rapida usura della guarnizione e del portello, causando PERDITE di prodotto durante la lavorazione.

ð Rimontare lo scivolo [7] e serrare il suo pomello di fissaggio [20].

10.5 Sanitizzazione

La sanitizzazione è analoga all'operazione di risciacquo, da eseguire però con una soluzione d'acqua tiepida e disinfettante per macchine alimentari.

Per quanto riguarda le modalità d'impiego ed il dosaggio del disinfettante, seguire le relative istruzioni. Se esse lo richiedono, risciacquare alla fine con sola acqua.

Dopo la sanitizzazione, chiudere il coperchio e non toccare più con le mani, né asciugare con panni o carta le parti che entreranno in contatto con gli alimenti.

Verificare che l'acqua sia completamente defluita dal vaso. Se occorresse, far ruotare brevemente l'agitatore per scaricare tutta l'acqua residua.

11 MANUTENZIONE

11.1 Manutenzione ordinaria (utilizzatore)

Se l'apparecchio è correttamente utilizzato e se viene sempre lavato con cura, la manutenzione è limitata e semplice.

La frequenza con cui effettuare le seguenti operazioni dipende dalle condizioni e dall'intensità d'utilizzo dell'apparecchio.

ð Durante il normale funzionamento:

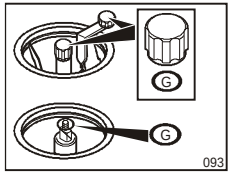
- Å controllare che l'apparecchio raggiunga e mantenga senza difficoltà le temperature programmate;
- Å controllare che non emetta rumori anomali;
- Å mantenere puliti i pannelli esterni e lôarea nelle vicinanze e sotto lôapparecchio. La polvere, i frammenti di carta o altri piccoli oggetti possono penetrare nellôapparecchio attraverso le feritoie per lôaerazione, compromettendo rapidamente il corretto funzionamento dell'apparecchio.

ð Durante le operazioni di smontaggio e lavaggio:

- Å verificare il buono stato delle parti dellôapparecchio;
- Å sostituire i raschiatori dell'agitatore quando presentano segni d'usura, riconoscibili sia dall'osservazione dei loro profili raschianti, sia dalla formazione di strisce di prodotto residuo (bruciato) sulla superficie del vaso;
- Å periodicamente, smontare e controllare le guarnizioni [21] (del portello d'estrazione) e [22] (del pomello di fissaggio dell'agitatore). Se sono usurate o danneggiate, sostituirle con ricambi originali;

Non fare leva tra le guarnizioni e le loro sedi con oggetti taglienti.

- Å ricordatevi di SGRASSARE il pomello dell'agitatore e la relativa guarnizione;
- Å ricordatevi di LUBRIFICARE le superfici di tenuta e la guarnizione del portello. Usare grasso COMPATIBILE CON ALIMENTI, ad esempio vaselina;



verificare periodicamente lôintegrità delle guarnizioni indicate con [G] in figura e sostituirle se risultano rotte, consumate o dilatate (in tale caso tendono ad uscire spontaneamente dalla loro sede).

Usare esclusivamente guarnizioni originali, realizzate in gomma per alimenti. Il sacchetto dotazione ricambi contiene una serie completa di guarnizioni con caratteristiche approvate dal Costruttore.

Per sostituire correttamente le guarnizioni occorre:

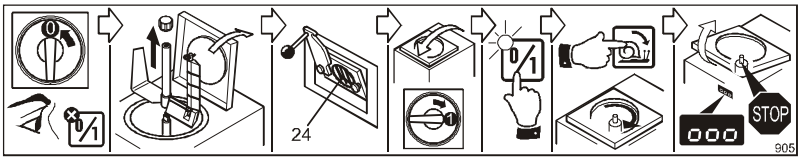
- rimuovere le vecchie guarnizioni utilizzando un attrezzo appuntito, possibilmente non metallico, facendo attenzione a non graffiarne le sedi;
- eliminare ogni traccia di grasso dalla sede e dalla nuova guarnizione prima della sostituzione.

- Å tenete sempre una dotazione di scorta di guarnizioni e di raschiatori: per ordinazione, fare riferimento alla Sezione Ricambi contenuta nel Libretto Tecnico;
- Å controllare visivamente lôintegrità del cavo elettrico di alimentazione.

Le parti interne, a cui lôutilizzatore NON deve accedere, devono essere controllate dal Servizio Assistenza.

11.2 Controllo dei dispositivi per la sicurezza

Ogni tre mesi controllare lôefficienza di tutti i dispositivi per la sicurezza, eseguendo la seguente prova:



- ð se necessario spegnere lôapparecchio premendo il Pulsante ACCENSIONE 0/1 . Ruotare lôinterruttore Generale in posizione ñOò. Se lôinterruttore Generale funziona correttamente, la spia ALIMENTAZIONE 0/1 deve spegnersi;
- ð aprire il coperchio ed estrarre lôagitatore;
- ð verificare che la griglia di protezione [24] sia integra e ben fissata;
- ð chiudere il coperchio e ruotare lôinterruttore Generale in posizione ñIò;
- ð premere il Pulsante ACCENSIONE 0/1 e successivamente il Pulsante AGITAZIONE LENTA (lôalbero dellôagitatore deve avviarsi). Aprire quindi il coperchio. Se il contatto magnetico del coperchio funziona correttamente, lôalbero dellôagitatore deve fermarsi immediatamente ed il Display deve visualizzare ñoooò(tre piccoli quadrati).

Se il funzionamento dellôapparecchio è come descritto i dispositivi per la sicurezza sono efficienti.

LôAPPARECCHIO NON DEVE ESSERE UTILIZZATO SE UNO O PIÙ DISPOSITIVI PER LA SICUREZZA RISULTASSERO MALFUNZIONANTI O DANNEGGIATI!

11.3 Manutenzione annuale

Periodicamente (in base alle condizioni ambientali in cui lôapparecchio lavora) e comunque almeno una volta allôanno, richiedere al Servizio Assistenza un controllo generale delle parti interne dellôapparecchio.

LA MANUTENZIONE ANNUALE DEVE ESSERE ESEGUITA SOLO DAL SERVIZIO ASSISTENZA AUTORIZZATO, CHE È DOTATO DI ATTREZZATURA IDONEA. LE OPERAZIONI DI MANUTENZIONE RISERVATE AL SERVIZIO ASSISTENZA POSSONO ESSERE PERICOLOSE SE ESEGUITE DA INESPERTI PER CUI, PER SUA SICUREZZA, L'UTILIZZATORE NON DEVE MAI EFFETTUARLE.

12 PERIODI DI INATTIVITÀ

- **ð Se si prevede che lôapparecchio non verrà utilizzato per un periodo di tempo prolungato, procedere come segue:**
  - Å effettuare un lavaggio accurato dellôapparecchio (vedi Sezione 10);
  - Å togliere lôalimentazione elettrica agendo sullôapposito interruttore previsto in fase di installazione e staccare la spina dalla relativa presa;
  - Å apparecchi con condensazione ad ACQUA: chiudere il rubinetto dell'acqua e scaricare la pressione all'interno del tubo di mandata svitandone un portagomma. Si consiglia di rimuovere entrambi i tubi di mandata e scarico e fare uscire l'acqua dagli stessi. Prima di riutilizzarli, dopo un lungo periodo d'inattività, verificare che non siano screpolati o danneggiati e sostituire le eventuali guarnizioni dei portagomma.

    Con temperature più basse di 0°C è INDISPENSABILE eliminare dall'apparecchio lôacqua che potrebbe congelare nel condensatore e nei tubi, causando GRAVISSIMI DANNI all'impianto frigorifero. Rivolgersi al Servizio Assistenza Autorizzato.
  - Å se lôapparecchio verrà immagazzinato in un luogo diverso, raggruppare tutta la documentazione, compreso il presente manuale, ed allegarla allôapparecchio (ad esempio mettendola allôinterno del vaso).
- **ð Se si desidera mettere definitivamente in disuso l'apparecchio, procedere come segue:**
  - Å rendere l'apparecchio inutilizzabile tagliandone il cavo di alimentazione (dopo aver staccato la spina dalla presa di alimentazione elettrica);
  - Å non disperdere nellôambiente il gas frigorigeno e lôolio contenuti nell'apparecchio;
  - Å smaltire e/o riciclare i materiali in base alle disposizioni locali vigenti in materia.

13 MALFUNZIONAMENTI

SE SI RISCONTRASSE UN MALFUNZIONAMENTO DIFFERENTE DA QUELLI DESCRITTI, SI RACCOMANDA DI RIVOLGERSI DIRETTAMENTE AL SERVIZIO ASSISTENZA AUTORIZZATO.

L'apparecchio non funziona o interrompe il funzionamentoé

é e la Spia ALIMENTAZIONE ⏻ NON SI ILLUMINA.

Causa: la spina non è inserita correttamente nella presa o l'interruttore della presa è spento.

Causa: manca tensione in una fase. Fare controllare da un tecnico qualificato i fusibili e/o i collegamenti dell'impianto.

ATTENZIONE: LE ALTRE FASI POTREBBERO ESSERE SOTTO TENSIONE.

Causa: manca energia elettrica nella rete o nella presa. Controllare che i sezionatori, gli interruttori onnipolari e i differenziali (salvavita) sull'impianto elettrico a monte della presa siano chiusi. Se non lo fossero, prima di chiuderli, accertarsi che nessuno stia effettuando riparazioni elettriche.

Causa: un fusibile di protezione dell'impianto elettrico si è interrotto. Individuare ed eliminare l'eventuale causa del sovraccarico e sostituire i fusibili interrotti con altri di portata adeguata.

Causa: la presa è guasta. Farla sostituire da un tecnico qualificato.

Causa: il cavo di alimentazione è danneggiato. Estrarre la spina e rivolgersi al Servizio Assistenza.

TOGLIERE L'ALIMENTAZIONE ELETTRICA PRIMA DI TOCCARE I CAVI ELETTRICI DANNEGGIATI!

Causa: guasto interno all'apparecchio. Rivolgersi al Servizio Assistenza.

La Spia ALIMENTAZIONE ⏻ SI ILLUMINA, ma l'apparecchio non funziona ugualmente.

TOGLIERE SUBITO L'ALIMENTAZIONE elettrica per mezzo dell'Interruttore Generale.

Nota: La segnalazione d'allarme è un evento raro, ma comunque possibile in condizioni particolari. Pertanto, prima di dichiarare guasto l'apparecchio, spegnetelo per il tempo necessario alla normalizzazione delle temperature (30é 60 minuti), provate una volta a riutilizzarlo e verificate se l'allarme si ripete.

SCHERMATE ALLARMI

Causa: il coperchio non è correttamente chiuso o tende ad aprirsi.

Causa: il magnete del coperchio è danneggiato. Rivolgersi al Servizio Assistenza.

IL CONTATTO MAGNETICO ED IL RELATIVO MAGNETE SONO IMPORTANTI DISPOSITIVI PER LA SICUREZZA!

Causa: si è attivata la protezione elettrica del compressore dell'impianto frigorifero, a seguito di un sovraccarico di corrente. Spegnere l'apparecchio, attendere alcuni minuti e riprovare. Se l'inconveniente non si eliminasse o dovesse ripetersi frequentemente, rivolgersi al Servizio Assistenza.

Causa: manca tensione in una fase. In queste condizioni il compressore genera un sovraccarico elettrico sulle altre fasi che fa intervenire la sua protezione elettrica. Togliere l'alimentazione all'apparecchio e fare controllare da un tecnico qualificato i fusibili e/o i collegamenti dell'impianto.

ATTENZIONE: LE ALTRE FASI POTREBBERO ESSERE SOTTO TENSIONE.

I MOTORI DELL'APPARECCHIO SI DANNEGGERANNO SE FUNZIONANO CON UNA FASE NON ALIMENTATA.

Causa: si è attivata la protezione elettrica dell'agitatore per sovrautilizzo o per sovraccarico meccanico. Controllare che l'eventuale prodotto nel vaso non sia eccessivamente consistente e non vi siano altre cause di sforzo meccanico, spegnere l'apparecchio, attendere alcuni minuti e riprovare. Se l'inconveniente non si eliminasse o dovesse ripetersi frequentemente, rivolgersi al Servizio Assistenza.

Nota: in alcuni casi può essere necessario attendere fino a 30 minuti per il raffreddamento delle protezioni termiche.

Causa: si è attivato il pressostato di sicurezza dell'impianto frigorifero, a seguito di sollecitazioni eccessive (RIPETUTI AVVIAMENTI DA EVITARE, pressione elevata, surriscaldamento). Spegnere l'apparecchio, attendere alcuni minuti e riprovare. Se l'inconveniente non si eliminasse o dovesse ripetersi frequentemente, rivolgersi al Servizio Assistenza.

Causa: Guasto al sistema frigorifero o all'elettronica di controllo. Rivolgersi al Servizio Assistenza.

(vedere anche "La refrigerazione è insufficiente o si disattiva in modo anomalo")

Causa: Inconveniente all'impianto del glicole. Rivolgersi al Servizio Assistenza..

Causa: Guasto agli elementi riscaldanti (resistenze). Rivolgersi al Servizio Assistenza.

Causa: vi sono bolle d'aria nell'impianto del glicole, e quindi la pompa non riesce a farlo circolare correttamente. Potrebbero essersi formate a causa d'una perdita, oppure perché l'apparecchio è stato coricato o capovolto (OPERAZIONE DA EVITARE SEMPRE). Rivolgersi al Servizio Assistenza.

Causa: la pompa dell'impianto del glicole è guasta. Rivolgersi al Servizio Assistenza.

Causa: la sonda della temperatura del glicole è guasta (interrotta o fuori tolleranza). Rivolgersi al Servizio Assistenza.

Causa: i circuiti di controllo non riescono a togliere alimentazione alle resistenze dell'impianto del glicole (che restano in funzione): si è probabilmente bloccato il relativo teleruttore di comando. Rivolgersi al Servizio Assistenza.

Causa: i circuiti di controllo non riescono a togliere alimentazione al compressore (che resta in funzione): si è probabilmente bloccato il relativo teleruttore di comando. Rivolgersi al Servizio Assistenza.

Causa: la sonda della temperatura del glicole è guasta (in corto circuito) o i relativi cablaggi sono danneggiati. Rivolgersi al Servizio Assistenza.

Causa: l'apparecchio funziona a secco o con una quantità insufficiente di prodotto. Ripristinate la quantità minima di prodotto (almeno 1/2 del vaso).

Nota: se si programma una TEMPERATURA DI RISCALDAMENTO molto alta è più probabile che l'apparecchio segnali questo allarme (ciò avviene comunque solo in condizioni particolari).

Causa: l'apparecchio è stato dimenticato in MANTENIMENTO con il RISCALDAMENTO ed i liquidi del prodotto sono completamente evaporati (il prodotto sta bruciando). Pulire, e riprendere un nuovo ciclo con prodotto fresco.

Causa: la sonda della temperatura del prodotto è guasta (interrotta o fuori tolleranza). Rivolgersi al Servizio Assistenza.

Causa: la sonda della temperatura del prodotto è guasta (in corto circuito) o i relativi cablaggi sono danneggiati. Rivolgersi al Servizio Assistenza.

Causa: i circuiti di controllo non riescono a togliere alimentazione al compressore (che resta in funzione): si è probabilmente bloccato il relativo teleruttore di comando. Rivolgersi al Servizio Assistenza.

L'apparecchio provoca ripetutamente lo scatto delle protezioni elettriche o l'interruzione di fusibili della rete elettrica.

Causa: la portata dell'impianto elettrico non è sufficiente per alimentare l'apparecchio.

Le caratteristiche elettriche delle protezioni o dei fusibili non sono adatte.

Guasto interno all'apparecchio. Rivolgersi al Servizio Assistenza.

La refrigerazione è insufficiente o si disattiva in modo anomalo.

Apparecchi con condensazione AD ACQUA:

Causa: il flusso d'acqua di condensazione è interrotto o insufficiente.

I tubi dell'acqua presentano strozzature. Evitare schiacciamenti o curve troppo strette.

Il/i rubinetto/i dell'acqua di condensazione sono parzialmente o completamente chiusi.

La valvola pressostatica dell'acqua deve essere regolata nuovamente, o è guasta. Rivolgersi al Servizio Assistenza.

Nota: per verificare se l'acqua scorre correttamente e se la valvola pressostatica è regolata, è sufficiente staccare momentaneamente il tubo di uscita dell'acqua (all'estremità non collegata all'apparecchio). L'acqua deve fuoriuscire solo quando l'impianto di refrigerazione è in funzione.

La prolungata assenza d'acqua di condensazione può DANNEGGIARE l'apparecchio.

Causa: la temperatura dell'acqua in ingresso è superiore a quella prescritta (rif. Par. 6.4 - Collegamento alla rete idrica).

Causa: il compressore si è surriscaldato per mancanza di aerazione. Pulire esternamente le feritoie e ripristinare le distanze minime per la circolazione dell'aria ai lati dell'apparecchio.

Nota: in alcuni casi può essere necessario attendere fino a 30 minuti per il raffreddamento delle protezioni termiche.

Causa: guasto al sistema frigorifero o all'elettronica di controllo. Rivolgersi al Servizio Assistenza.

Apparecchi speciali con condensazione AD ARIA:

Causa: vi sono ostacoli davanti all'apertura del condensatore ad aria, a distanza inferiore a quella prescritta. Ripristinare la distanza minima riportata nel Libretto Tecnico.

La temperatura ambientale è troppo elevata e la condensazione è insufficiente.

Il condensatore ad aria è sporco. Richiedere la pulizia al Servizio Assistenza.

Il ventilatore del condensatore è guasto. Rivolgersi al Servizio Assistenza.

Guasto al sistema frigorifero o all'elettronica di controllo. Rivolgersi al Servizio Assistenza.

Rumorosità anomala.

La rumorosità proviene prevalentemente dal vaso, quando l'agitazione è attiva.

Causa: I raschiatori dell'agitatore potrebbero essere danneggiati o eccessivamente usurati e si è formato uno strato di prodotto secco tra l'agitatore ed il vaso. Sostituire i raschiatori.

L'agitatore e/o il vaso sono danneggiati o eccessivamente usurati. Rivolgersi al Servizio Assistenza.

I motori dell'agitatore e/o del compressore emettono vibrazioni eccessive e/o funzionano in modo irregolare.

Causa: manca tensione in una fase. Fare controllare da un tecnico qualificato i fusibili e/o i collegamenti dell'impianto.

ATTENZIONE: LE ALTRE FASI POTREBBERO ESSERE SOTTO TENSIONE.

I motori dell'apparecchio si DANNEGGERANNO se funzionano con una fase non alimentata.

La rumorosità NON proviene dal vaso, oppure è presente anche quando l'agitazione non è attiva.

Causa: guasto interno all'apparecchio. Rivolgersi al Servizio Assistenza.